

Menu Scuole Comune di Capraia e Limite

Autunno - inverno Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
31 – 04 Aprile	Minestra in brodo con pastina	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana /Polenta	Pizza	Pasta al pomodoro
	Petto di pollo	Mozzarella	Bocconcini di tacchino	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce
	Patate lesse	Spinaci	Piselli	Insalata	Fagiolini all'olio
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt
07 – 11 Aprile	Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	Riso e bisi (con piselli)	Minestra in brodo	Pasta all'olio
	Ricotta	Tacchino arrosto	Platessa panata	Hamburger di manzo alla pizzaiola	Spezzatino con verdure (carote e patate)
	Carote filo	Bietola saltata	Patate arrosto	Carote brasate	
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Schiacciata fiorentina	Pane Frutta di stagione
14 – 18 Aprile	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Passato di legumi con pasta	Festività Pasquali	Festività Pasquali
	Arista agli agrumi	Spezzatino di pesce salvia e limone	Arrosto di vitellone		
	Verdure in forno (cavolfiore e carote)	Broccoli	Fagiolini lessi/ al pomodoro		
	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione		
21 – 25 Aprile	Lunedì dell' Angelo	Festività Pasquali	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca	Festa della liberazione
			Rotolo di frittata	Arista	
			Carote brasate	Spinaci	
			Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.